

## Simcoe Pils

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.3 kg (76.7%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13 %
Na zimno	Simcoe	85 g	2 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
------------	------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Fermentacja w 9-10 \* C  
*14 gru 2017, 11:33*